



初春月料理長おまかせコース

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先附】子持ち昆布と米沢雪菜の柚香浸し 糸賀喜

【小吸椀】清汁仕立て 牡蠣 鶴菜 色紙大根・人参 柚子

【造里】寒ぶり藁焼き 平目昆布

神戸フルーツトマト「恋とま」 本山葵 藻塩 酢橘

【炭火焼き】鰻風干し炭火焼 米沢寒中葱 酢橘卸し

【天婦羅】雲子天ぷら 煎り唐墨 雪塩

【かきにく】かきにく 守口大根

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

本山葵 神楽南蛮味噌 生七味唐辛子

【土鍋】銀だら西京焼とかぶらの土鍋ご飯 香の物

【留椀】しじみのお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅 黄な粉 黒糖蜜

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



牡蠣尽くし懐石 七〇〇〇円 (税込七七〇〇円)

【先附】子持ち昆布と米沢雪菜の柚香浸し 糸賀喜

【小吸碗】清汁仕立て 牡蠣 鶴菜 色紙大根・人参 柚子

【生牡蠣】本日の生牡蠣二種盛り

【造里】寒ぶり蕈焼き 平目昆布

神戸フルーツトマト「恋とま」 本山葵 藻塩 酢橘

【小鍋】牡蠣とうふ

【天婦羅】真牡蠣の天ぷら

【牡蠣肉】かきにく

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】真牡蠣の土鍋ごはん

【留碗】牡蠣のお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



極み懐石

八〇〇〇円(税込八八〇〇円)

【先附】子持ち昆布と米沢雪菜の柚香浸し 糸賀毒

【椀替わり】旬魚の鉄瓶蒸し

【生牡蠣】本日の生牡蠣刺し

【造里】寒ぶり蕁焼き 平目昆布

神戸フルーツトマト「恋とま」 本山葵 藻塩 酢橘、

【炭火焼き】鰯風干し炭火焼 米沢寒中葱 酢橘卸し

【天婦羅】雲子天ぷら 煎り唐墨 雪塩

【牡蠣肉】かきにく

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼

【土鍋】和牛すきしゃぶと和出汁土鍋ごはん

【留椀】しじみのお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征